

令和3年度 神戸市介護保険事業者説明会 2日目

栄養・衛生管理、給食運営で 気を付けたいこと

令和4年3月11日（木）

神戸市福祉局監査指導部

介護保険サービス・法人監査指導担当

担当係長（管理栄養士） 河南裕美



栄養管理

* 日本人の食事摂取基準(2020年版)

を参考に、施設基準（給与栄養目標量）を見直しましたか。

* 日本食品標準成分表2020年版(八訂)

を導入していますか。

* 給与栄養量で過不足傾向

にある栄養素はありませんか。

日本人の食事摂取基準(2020年版)

(令和元年12月24日公表、厚生労働省通知(令和2年1月21日付))

- * 健康増進法第16条の2の規定に基づき、「国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定めるもの」
- * 5年毎に改定

《主な改定のポイント》

- ・ きめ細かな栄養施策を推進するため、50歳以上を細かな年齢区分に
→ 「50～69歳、70歳以上」から 「50～64歳、65～74歳、75歳以上」に
- ・ 高齢者の低栄養・フレイル予防を視野に、総エネルギー量に占めるべき「たんぱく質由来エネルギー」の割合を引き上げ
→ 65歳以上の目標量の下限を13%から15%に
- ・ ナトリウム(食塩相当量)の目標量を引き下げ
→ ① 成人の目標量を0.5 g/日引き下げ・・・ 男性7.5g/日 女性6.5g/日
② 高血圧及び慢性腎臓病(CKD)の 重症化予防・・・ 6g/日未満

参考

< 日本食品標準成分表 >

2020年版(八訂)

(左から)

食品名、廃棄率、エネルギー、水分、たんぱく質、脂質、炭水化物、無機質・・・ ➡

食品番号	食品名	廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質		脂質			炭水化物						無機質										
			kJ	kcal		たんぱく質組成による	たんぱく質	トリアシルグリセロール類の	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物			食物繊維総量	糖アルコール	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	銅	マンガン		
											利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物 (多糖当量)	利用可能炭水化物 (差引き法による)														
01026	30 こむぎ [パン類] 角形食パン 食パン	0	1050	248	39.2	7.4	8.9	3.7	0	4.1	48.2 *	44.2	44.1	4.2	0	46.4	-	1.4	470	86	22	18	67	0.5	0.5	0.09	0.25
01174	31 こむぎ [パン類] 角形食パン 焼き	0	1138	269	33.6	8.3	9.7	4.0	-	4.5	52.1 *	47.8	47.9	4.6	-	50.6	-	1.6	520	93	26	20	77	0.5	0.6	0.10	0.28
01175	32 こむぎ [パン類] 角形食パン 耳を除いたもの	45	955	226	44.2	6.9	8.2	3.4	-	3.7	43.9 *	40.2	40.4	3.8	-	42.6	-	1.3	440	78	20	16	61	0.4	0.4	0.08	0.23
01176	33 こむぎ [パン類] 角形食パン 耳	55	1152	273 (30.5)	-	(9.7)	-	-	(4.5)	-	(46.1) *	(4.7)	-	(50.8)	-	(1.5)	(510)	(92)	(23)	(18)	(73)	(0.5)	(0.6)	(0.10)	(0.27)		

(例) こむぎ[パン類] 角形食パン 食パン

食品番号	索引番号	食品名	可食部 100 g 当たり												
			廃棄率	エネルギー		水分	たんぱく質		脂質			炭水化物			
							アミノ酸組成によるたんぱく質	たんぱく質	トリアシルグリセロール当量 脂肪酸の	コレステロール	脂質	利用可能炭水化物			食物繊維総量
												利用可能炭水化物 (単糖当量)	利用可能炭水化物 (質量計)	差引き法による 利用可能炭水化物	
単位	%	kJ	kcal	(..... g	mg	(..... g									
01026	30	こむぎ [パン類] 角形食パン 食パン	0	1050	248	39.2	7.4	8.9	3.7	0	4.1	48.2	44.2	44.1	4.2
01174	31	こむぎ [パン類] 角形食パン 焼き	0	1138	269	33.6	8.3	9.7	4.0	-	4.5	52.1 *	47.8	47.9	4.6
01175	32	こむぎ [パン類] 角形食パン 耳を除いたもの	45	955	226	44.2	6.9	8.2	3.4	-	3.7	43.9 *	40.2	40.4	3.8

日本食品標準成分表2020年版(八訂)

(文部科学省・令和2年12月報告、厚生労働省通知(令和3年8月4日付))

《活用にあたっての基本的留意点》

(厚労省通知より一部抜粋)

- ・「炭水化物」を「利用可能炭水化物」と「食物繊維・糖アルコール」に細分化
- ・「たんぱく質」を「アミノ酸組成によるたんぱく質」、
「脂質」を「脂肪酸のトリアシルグリセロール当量で表した脂質」、
「炭水化物」を「利用可能炭水化物等の組成に基づく成分」
に変更
- **エネルギー量が約9 kcal/100g 低い値** (掲載されている全2478食品の平均値) に
- ・ 収載食品数は287食品増 (計2478食品)
- ・ 食品群に新たに「調理済流通食品」を設ける など

栄養管理

* 日本人の食事摂取基準(2020年版)

を参考に、施設基準（給与栄養目標量）を見直しましたか。

* 日本食品標準成分表2020年版(八訂)

を導入していますか。

* 給与栄養量で過不足傾向

にある栄養素はありませんか。

衛生管理 (給食)

< 食中毒予防の3原則 (+ 4原則) >



上のイラスト内、●印の場所(13か所)が、
・汚染(感染)源
または・汚染(感染)しやすい場所

細菌

- つけない
- ふやさない
- やっつける

ウイルス

- ◇持ち込まない
- ◇つけない
- ◇広げない
- ◇やっつける

衛生管理（施設）

< 循環式浴槽のレジオネラ症防止対策 >

* 遊離残留塩素濃度測定

* 水質検査の実施

毎日完全換水の場合・・・年1回以上

連日使用の場合・・・・年2回以上

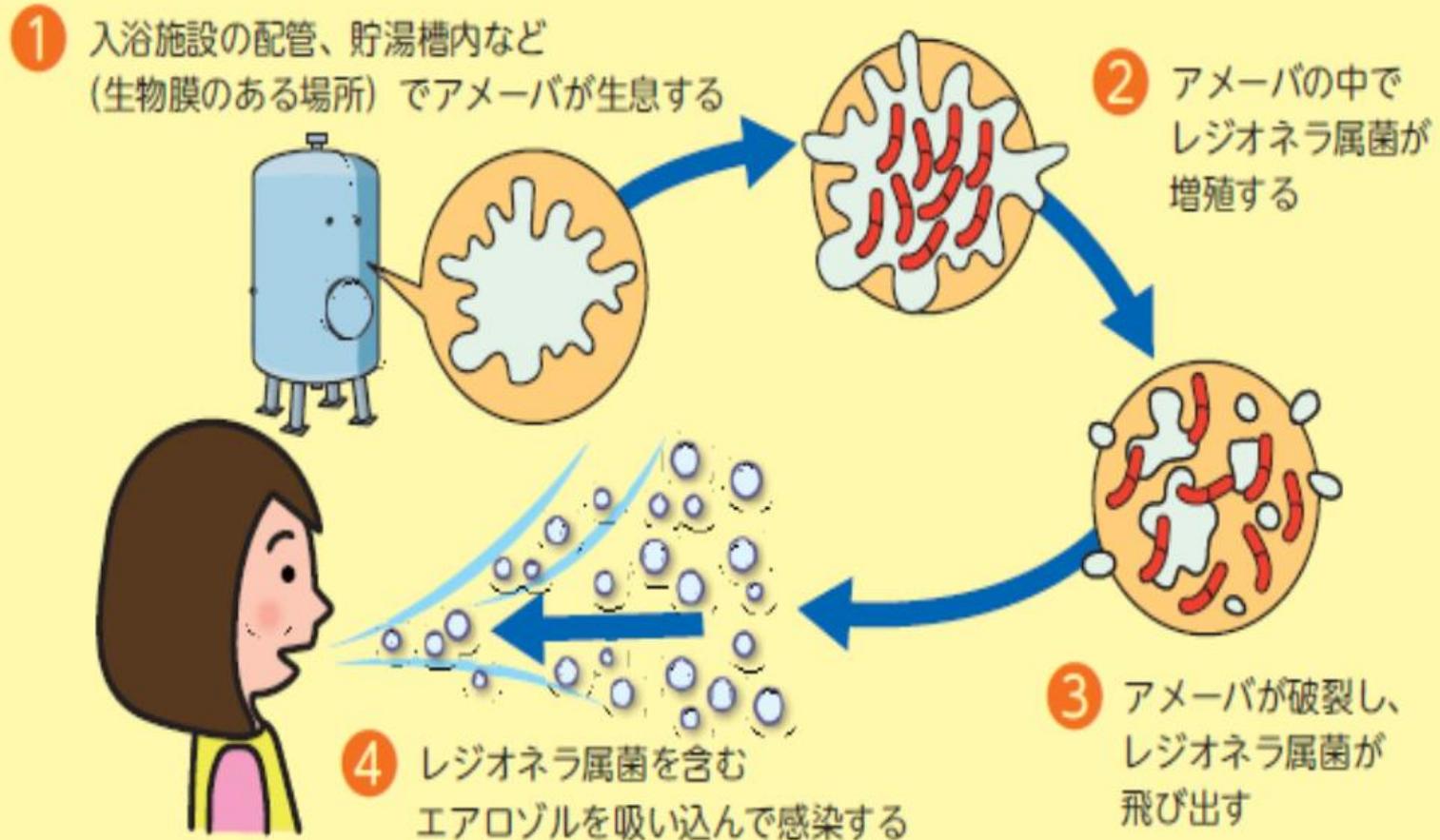
* ろ過器、循環配管の洗浄・消毒 など

参考資料①循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル（R1.12.17改正）

②レジオネラ症を予防するために必要な措置に関する技術上の指針

（厚生労働省通知H30.8.6付より）

< レジオネラ症の感染経路 >



< レジオネラ症とは >

レジオネラ症

レジオネラ肺炎

■ 主な症状

- ・ 高熱・呼吸困難
- ・ 筋肉痛・吐き気
- ・ 下痢・意識障害

■ 特徴

急激に重症になり死亡することもある

ポンティアック熱

■ 主な症状

- ・ 発熱
- ・ 寒気
- ・ 筋肉痛

■ 特徴

一般的に軽症で数日で治ることが多い



衛生管理（施設）

< 循環式浴槽のレジオネラ症防止対策 >

* 遊離残留塩素濃度測定

* 水質検査の実施

毎日完全換水の場合・・・年1回以上

連日使用の場合・・・・・・・・年2回以上

* ろ過器、循環配管の洗浄・消毒 など

参考資料①循環式浴槽におけるレジオネラ症防止対策マニュアル（R1.12.17改正）

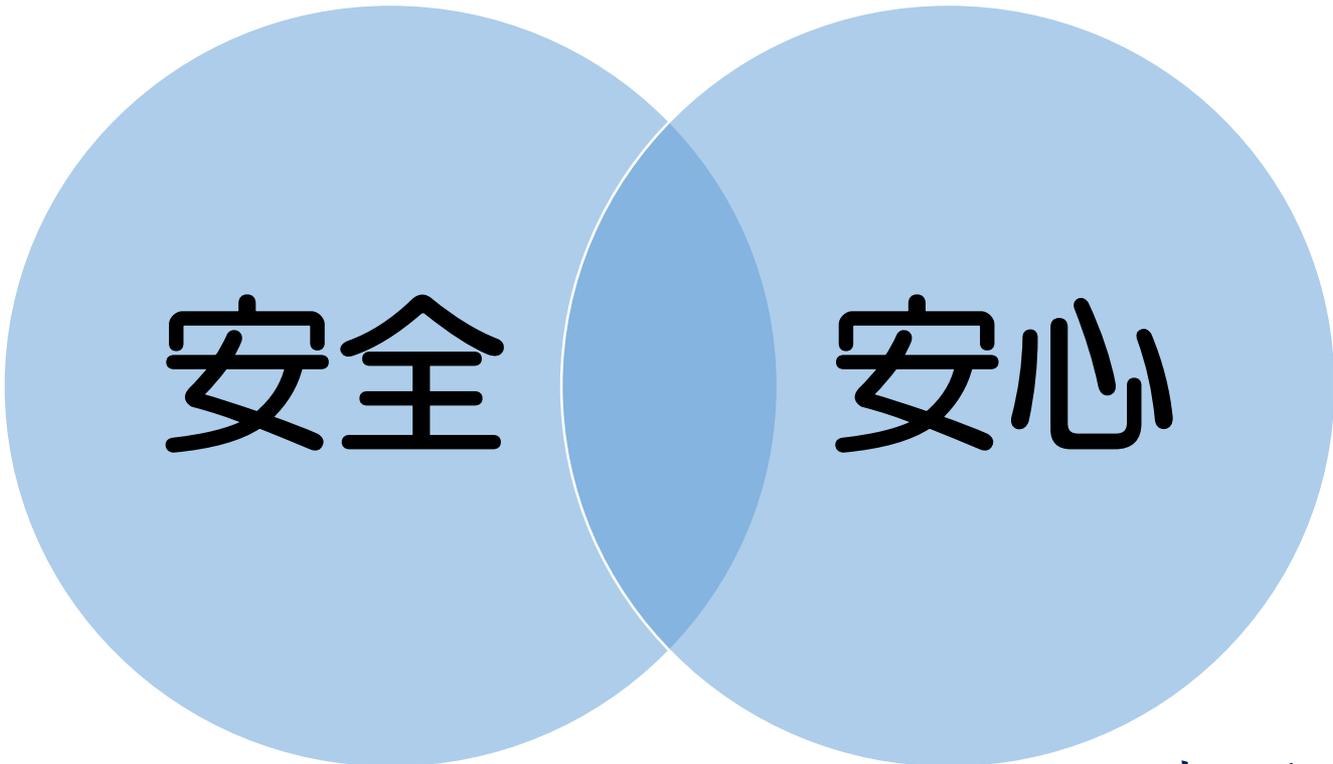
②レジオネラ症を予防するために必要な措置に関する技術上の指針

（厚労省通知H30.8.6付より）

給食運営

給食運営で最も大切なこと

給食（食事）は



安全

安心

であること